РУССКАЯ
кухня

Русская кухня

Содержание

4. Овощная закуска с сельдью
5. Салат хлебный
6. Холодец
7. Грибная икра
8. Окрошка
9. Рыбная солянка
10. Куриный суп с гречневой крупой
11. Рассольник московский (из белых кореньев)
12. Телячья грудинка в сметане
13. Мясо жареное с гарниром
14. Говядина по-русски
15. Вареники с печенью
16. Фаршированный перец
17. Гусь, фаршированный гречневой кашей
18. Утиная грудинка, фаршированная брусникой
19. Кулебяка
20. Курник
21. Карп, запеченный с овощами
22. Котлеты из щуки
23. Зразы картофельные
24. Тыква, тушенная с рисом и изюмом
25. Пирог с капустой
26. Блинчики с яблоками
27. Блины гречневые
28. Печеные яблоки, фаршированные лесными ягодами
29. Торт из печенья с творожной прослойкой
30. Чай с мятой и смородиновым листом
31. Ржаной квас

Овощная закуска с сельдью

- *2 небольших сваренных в мундире клубня картофеля*
- *1 яблоко*
- *3 сваренных яйца*
- *150 г филе сельди*
- *1 небольшая вареная свекла*
- *100 г майонеза*
- *1 столовая ложка горчицы*
- *соль*
- *перец для заправки*
- *1 пучок зелени для украшения*

Картофель очистить, нарезать кружочками толщиной 5 мм, выложить на блюдо. Филе сельди нарезать мелкими кусочками, разложить на кружки картофеля. Вареные яйца очистить, нарезать кружками, накрыть ими сельдь, сверху выложить натертое на крупной терке яблоко. Свеклу очистить, натереть на крупной терке, соединить с майонезом и горчицей, посолить, поперчить, перемешать и аккуратно выложить поверх яблока. Готовую закуску украсить зеленью и подавать к столу.

Для сохранения цвета свеклы при варке и тушении в воду добавьте немного уксуса, лимонной кислоты, лимонного сока или кислого кваса.

Салат хлебный

- *4 ломтика ржаного хлеба*
- *3 маринованных помидора*
- *1 небольшая луковица*
- *1 долька чеснока*
- *50 г растительного масла*
- *1 чайная ложка уксуса*
- *соль*
- *черный молотый перец*
- *зелень петрушки*
- *листья салата для украшения*

Уксус для салатов будет ароматнее и вкуснее, если к нему добавить корочки лимона, апельсина или мандарина, листы эстрагона или другие пряности и ароматическую зелень.

Ломтики ржаного хлеба подсушить в тостере или на противне в духовке, нарезать кубиками. Предварительно очищенный лук мелко нарезать. Зелень петрушки нарубить.
С маринованных помидоров снять кожицу, нарезать их кубиками и дать стечь излишкам сока.
Для приготовления заправки смешать растительное масло, уксус, соль, перец и мелко рубленный чеснок.
В глубокую посуду сложить хлеб, лук и помидоры, полить заправкой и смешать, аккуратно встряхивая.
Готовый салат выложить на сервировочное блюдо, выстеленное листьями салата, посыпать зеленью петрушки и подавать к столу.

Холодец

- *1 кг свиных ножек*
- *2 моркови*
- *3 дольки чеснока*
- *2 луковицы*
- *соль*
- *черный перец горошком*
- *лавровый лист*

Свиные ножки опалить, вымыть горячей водой и очистить от ороговевших частей копыт и остатков щетины. Очистить морковь, лук и чеснок. Подготовленные продукты поместить в кастрюлю с холодной водой, добавить соль, специи и поставить на плиту. После закипания варить на среднем огне 5—6 часов, до мягкости ножек.

При варке студня не допускайте сильного кипения и тщательно снимайте образующуюся накипь и жир.

Готовый бульон процедить через несколько слоев марли. Если он жидкий, нужно добавить желатин. Отделить съедобные части свиных ножек, нарезать мелкими кусочками и залить бульоном. Готовый холодец поместить в холодильник для застывания. На стол подавать с хреном.

Грибная икра

- *500 г шампиньонов*
- *1 луковица*
- *1 небольшая морковь*
- *1 болгарский перец*
- *1 помидор*
- *50 г растительного масла для жарки*
- *соль*
- *черный молотый перец*

Грибы вымыть, очистить, нарезать мелкими кубиками, положить на сковороду с разогретым растительным маслом и жарить 5—8 минут на сильном огне. Вымытый и очищенный лук нарезать кубиками, добавить к грибам, перемешать, жарить еще 3—4 минуты. Болгарский перец вымыть и очистить, нарезать аналогично предыдущим компонентам. Нарезать помидор, вместе с морковью и болгарским перцем добавить к жарящимся луку и грибам, посолить, поперчить, перемешать, накрыть крышкой и тушить до готовности на слабом огне 15—20 минут.
Готовую икру подавать к столу в холодном виде.

Повар и поваренок

Многие из салатов можно использовать в качестве гарнира к рыбным и мясным блюдам, к блюдам из птицы.

Окрошка

- *300 г филе говядины*
- *1 редька*
- *2 клубня картофеля*
- *1 огурец*
- *4 яйца*
- *1 пучок зеленого лука*
- *500 мл кефира*
- *соль*

Чистить отваренные картофель, свеклу и морковь лучше теплыми.

Картофель отварить и остудить. Редьку вымыть и очистить. Отварную холодную говядину нарезать мелкими кубиками. Огурец вымыть, картофель очистить. Нарезать оба компонента аналогично говядине. Редьку натереть на крупной терке, лук нашинковать. Подготовленные ингредиенты смешать в глубокой посуде, посолить, залить кефиром. Готовую окрошку разлить по тарелкам, добавить в каждую тарелку нарезанное четвертинками яйцо и подать к столу.

Рыбная солянка

- *250 г филе осетра*
- *2 клубня картофеля*
- *1 помидор*
- *1 болгарский перец*
- *1—2 маринованных огурца*
- *10—12 маслин*
- *50 г муки*
- *50 г растительного масла для жарки*
- *соль*
- *черный молотый перец*
- *зелень петрушки и 1 лимон для украшения*

Когда варят бульон из голов рыбы осетровых пород, то головы вынимают через 1 час и снимают мясо. А хрящи варят до полной их готовности.

Картофель очистить, у болгарского перца удалить сердцевину, нарезать их кубиками. Также нарезать помидор. Подготовленные овощи смешать с мукой и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Выложить в кастрюлю с кипящей водой, уменьшить огонь и варить 8—10 минут. Нарезать маслины и маринованные огурцы мелкими кусочками, добавить в кастрюлю. Через 2—3 минуты положить нарезанное кубиками филе осетра, посолить, поперчить, варить на слабом огне 5—7 минут. К столу можно подавать, украсив кружком лимона и зеленью петрушки.

Куриный суп с гречневой крупой

Повар и поваренок
Размешивать суп нужно медленными круговыми движениями — так достигают правильной густоты супа и не разрушают вареные овощи.
1 ч

- *1/2 курицы среднего размера*
- *2 клубня картофеля*
- *2 моркови*
- *2 луковицы*
- *50 г гречневой крупы*
- *25 г растительного масла для жарки*
- *соль*
- *душистый перец горошком*
- *зелень*

Отделить филе курицы. Кости, жир и кожицу сложить в кастрюлю. Добавить предварительно очищенные 1 луковицу, 1 морковь и укроп. Залить 1 л воды, поставить на огонь, довести до кипения и варить на слабом огне 20 минут. В готовый процеженный кипящий бульон положить нарезанное небольшими кусочками филе курицы. Варить на слабом огне 6—8 минут. Добавить предварительно очищенный и нарезанный кубиками картофель.

Через 2—3 минуты всыпать перебранную, помытую и просушенную гречневую крупу, посолить. Оставшиеся морковь и луковицу мелко нарезать, обжарить на растительном масле, выложить в кастрюлю, добавить душистый перец, довести суп до готовности.

Подавать к столу, украсив зеленью.

Рассольник московский (из белых кореньев)

- *300 г петрушки (коренья)*
- *200 г пастернака (коренья)*
- *100 г сельдерея (коренья)*
- *2 луковицы*
- *200 г лука-порея*
- *130 г щавеля*
- *130 г шпината*
- *3—4 соленых огурца*
- *50 г сливочного масла*
- *1,8 л куриного бульона*
- *соль*
- *зелень*
- *специи: перец горошком, лавровый лист*

Для льезона:

- *350 мл молока*
- *3 яичных желтка*

В кипящий бульон положить нарезанные огурцы. Через 10—15 минут добавить пассерованные коренья и лук и варить еще 15—20 минут. Затем влить прокипяченный огуречный рассол, положить измельченные листья щавеля, шпината, специи, соль и довести до кипения, заправить льезоном и маслом.

Льезон: желтки развести кипяченым и охлажденным молоком и прогреть до загустения.

В рассольник, зеленые щи и в суп со щавелем не следует добавлять томат-пюре.

Телячья грудинка в сметане

- *600 г телячьей грудинки*
- *5 клубней картофеля*
- *1 луковица*
- *200 мл сметаны*
- *50 г растительного масла*
- *соль*
- *черный молотый перец*
- *лавровый лист*
- *зелень петрушки для украшения*

Жесткое мясо станет мягче, если нарезанные на порции куски отбить, смочить лимонным соком и дать ему впитаться.

Мясо нарезать порционными кусочками поперек волокон и отбить. Картофель нарезать кружочками, лук — полукольцами.

Обжарить мясо на растительном масле с двух сторон до образования корочки. Выложить компоненты в кастрюлю слоями. Блюдо посолить, поперчить, добавить лавровый лист, залить сметаной и тушить 30—35 минут.

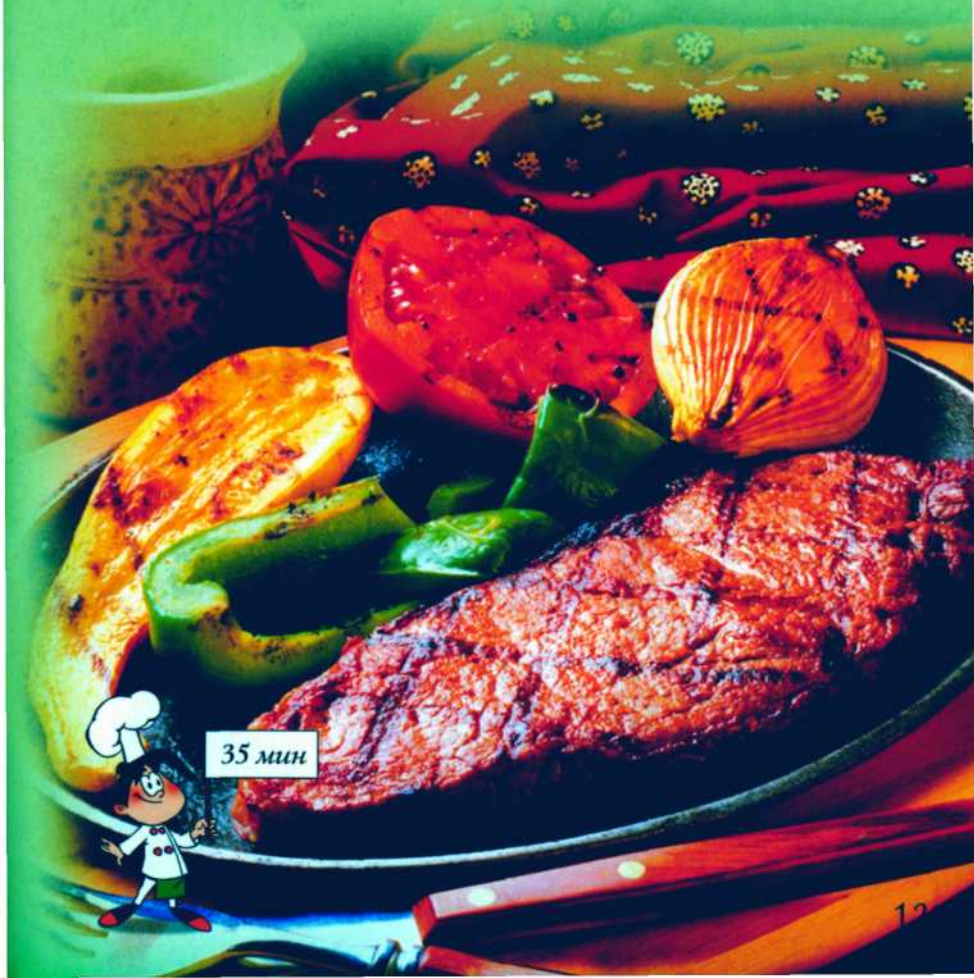
К столу подавать, украсив зеленью петрушки.

Мясо жареное с гарниром

- *900 г сырого мяса (говядины, свинины или телятины)*
- *соль*
- *400 г свежих помидоров и 400 г свежих огурцов*
- *200 г салата зеленого*
- *200 г майонеза или хрена*

Если перед тем как жарить мясо, слегка посыпать его сахарной пудрой, на нем образуется вкусная поджаристая корочка.

Мясо подсолить, обжарить со всех сторон до корочки, довести до готовности в духовке. Жареное охлажденное мясо нарезать поперек волокон тонкими ломтиками и положить на блюдо, вокруг мяса поместить свежие огурцы и помидоры, нарезанные кружочками, листья салата, отдельно подать соус.



Говядина по-русски

- *850 г сырой мякоти говядины*
- *по 200 г моркови, петрушки, лука репчатого*
- *50 г топленого масла*
- *100 г шпика*
- *50 г молотых сухарей «Бородинского» хлеба*
- *750 г картофеля*
- *250 г сметаны*
- *бульон по потребности*
- *специи*
- *соль*
- *зелень*

Говяжье жаркое приобретает приятный вкус, если мясо за несколько часов до приготовления смазать горчицей. К тому же горчица способствует и размягчению жесткого мяса.

Мякоть говядины нарезать на куски и слегка отбить, затем обжарить на сильном огне и уложить в порционный горшок, дно которого покрыть ломтиками шпика, добавить нарезанные коренья, сухари «Бородинского» хлеба, лавровый лист, перец, соль, залить бульоном и тушить в духовке. Затем положить картофель, а за 20—25 минут до конца тушения — сметану. Подать в горшочке, посыпав зеленью.

Вареники с печенью

- *200 г говяжьей печени*
- *1 морковь*
- *350–400 г муки*
- *1 яйцо*
- *соль*
- *черный молотый перец*
- *лавровый лист*
- *50 г растительного масла для жарки*
- *50 г сливочного масла*
- *зелень для украшения*

Печень вымыть, нарезать мелкими кусочками. Морковь очистить и натереть на терке. Обжаривать печень на растительном масле в течение 3–4 минут, соединить с морковью, посолить, поперчить и перемешать. Приготовить крутое тесто из муки, яйца и воды. Раскатать его и вырезать кружочки.

Слепить вареники и отваривать их в подсоленной воде с добавлением лаврового листа 8–10 минут. К столу подавать, полив растопленным сливочным маслом и посыпав зеленью. Сметану подать отдельно.

Повар и поваренок

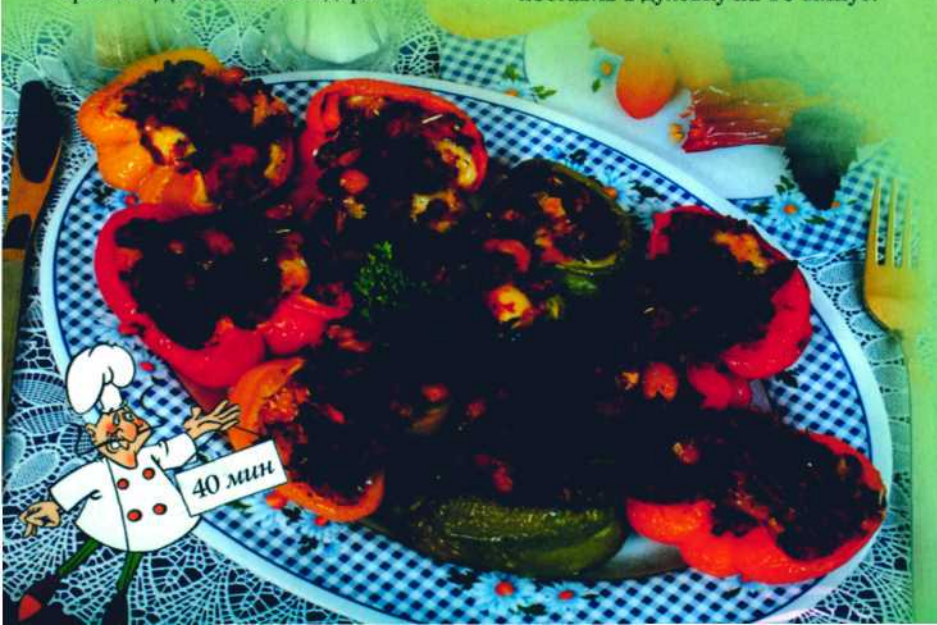
С печени легко снять пленку, если предварительно опустить ее на минуту в горячую воду. А если перед жаркой печень подержать 2–3 часа в холодном молоке, то она становится очень вкусной и мягкой.

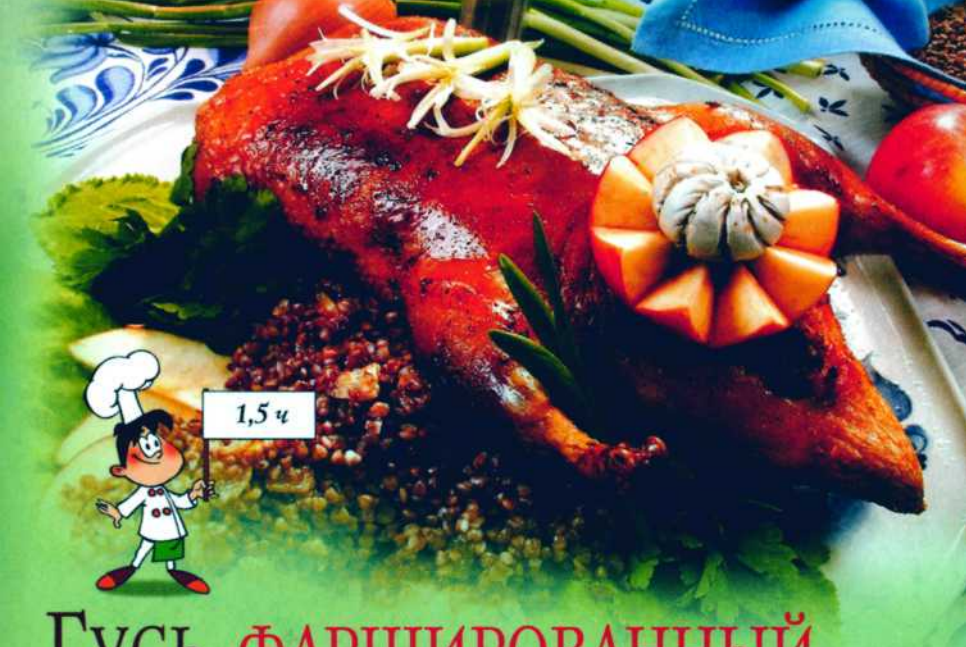
ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ

- *4 стручка сладкого перца*
- *1 стручок перца чили*
- *1 зубчик чеснока*
- *2 стебля зеленого лука с луковицами*
- *зелень тимьяна*
- *орегано*
- *2 ст. ложки растительного масла*
- *500 г мясного фарша*
- *соль*
- *черный молотый перец*
- *1 банка консервированных очищенных томатов*
- *1 банка белой фасоли (425 г)*
- *1 банка красной фасоли (425 г)*
- *200 г сыра*

При приготовлении фарша мясо пропускают через мясорубку, солят и перемешивают. Полученную массу рекомендуется на 1–2 часа поставить в холодное место, чтобы набухли белки.

Овощи вымыть. Сладкий перец разрезать пополам, чеснок измельчить. Лук нарезать кольцами. Зелень вымыть, обсушить, порубить. Чеснок пассеровать в горячем растительном масле. Добавить фарш, приправить перцем. Обжарить в виде крошек. Добавить помидоры и довести до кипения. Добавить фасоль, кольца лука и рубленую зелень. Варить в течение 10 минут. Приправить солью и перцем. Нагреть духовку до 200 °С. Срезать с сыра корочку, нарезать его кубиками и смешать с фаршем. Наполнить сырной массой половинки сладкого перца. Переложив перец в огнеупорную форму для запекания, поставив в духовку на 10 минут.





Гусь, фаршированный гречневой кашей

- *1 тушка гуся*
- *300 г гречневой крупы*
- *2 крупных яблока*
- *1 луковица*
- *50 г растительного масла для жарки*
- *соль*
- *черный молотый перец*
- *листья салата для украшения*

Лук очистить и нарезать крупными кубиками, у яблок удалить сердцевину и нарезать их дольками. Обжарить лук на растительном масле до золотистого цвета, выложить на сковороду отваренную до полуготовности гречневую крупу, жарить 3—5 минут при непрерывном помешивании.

Обработанную тушку гуся натереть солью и перцем с обеих сторон. Нафаршировать гуся гречневой кашей, смешанной с дольками яблока, зашить и жарить в духовке не менее 1 часа на среднем огне, постоянно поливая вытапливающимся жиром. Удалить нитки из готовой тушки. Для подачи на стол гуся выложить на блюдо, выстеленное листьями салата, гарнировать дольками яблока и кашей.

Чтобы поверхность тушек птицы, особенно гусей и уток, при жаренье или запекании в духовом шкафу не пригорела, ее можно обернуть фольгой или старым капустным листом.

Утиная грудинка, фаршированная брусникой

Чтобы утиное мясо приобрело красивый золотистый цвет, нужно обмазать порционные куски медом и запечь в духовке на противне, накрыв фольгой.

- *1 тушка утки*
- *1 яблоко*
- *100 г брусники*
- *50 г растительного масла для жарки*
- *соль*
- *черный молотый перец*
- *2 клубня картофеля*
- *2 моркови и зелень для гарнира*

С обработанной тушки утки срезать 2 куска филе грудки. Яблоко очистить от кожицы и сердцевины, нарезать мелкими кубиками, бруснику перебрать и промыть холодной водой. Сделать в кусках грудки по два продольных надреза. Нафаршировать один из надрезов яблоком. Другой надрез нафаршировать брусникой. Сколоть филе шпажками, посолить, поперчить, обжарить на растительном масле в течение 5—8 минут и запечь в духовке до готовности. На стол подавать с гарниром из отварных картофеля и моркови с зеленью.

Кулебяка

- *600 г муки*
- *0,5 л молока*
- *1 столовая ложка сахара*
- *2 яйца*
- *20 г дрожжей*
- *500 г говяжьего фарша*
- *1 луковица*
- *50 г растительного масла для жарки*
- *соль*
- *черный молотый перец.*

Приготовить дрожжевое тесто из муки, 1 яйца, молока, сахара и дрожжей. В фарш добавить обжаренный на растительном масле лук, посолить, поперчить и тщательно вымешать. Раскатать готовое тесто в пласт толщиной 0,5 см и разрезать на полосы шириной 12—15 см. Уложить фарш на тесто, соединить края, выложить на противень швом вниз, смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке в течение 35—40 минут. На стол кулебяку подавать в горячем виде, нарезав порционными кусками.

Все продукты следует доставать из холодильника за час до начала работы. Помните, что идеально смешиваются только компоненты, имеющие одинаковую температуру.

Курник

- *400 г слоеного теста*
- *6 блинчиков из пшеничной муки*
- *7 яиц*
- *150 г риса*
- *200 г белых грибов*
- *200 г куриного филе*
- *зелень петрушки*
- *соль*
- *50 г растительного масла для жарки*
- *черный молотый перец*

Повар и поваренок

Слоеное тесто выпекают на противне, смоченном водой.

Рис, грибы, филе курицы и яйца отварить до готовности. Яйца очистить и мелко нарубить. Слоеное тесто разделить на 2 неравные части и раскатать два круга — большего и меньшего диаметра, меньший круг выложить на смазанную маслом сковороду. Смешать с рисом 1/4 часть яиц, измельченные грибы и обжарить на масле, отварное филе курицы мелко нарезать, зелень нашинковать и смешать с оставшимися яйцами. Положить на слоеное тесто 1 блинчик и выложить слой куриного филе, посолить и поперчить. Прослаивая блинчиками, выложить, чередуя, начинки, накрыть большим кругом слоеного теста, защипнуть края и украсить. Выпекать в духовке в течение 25—30 минут.

Карп, запеченный с овощами

- *1 крупный карп (0,8–1 кг)*
- *2 клубня картофеля*
- *1 маленький цуккини*
- *2 моркови*
- *1 луковица*
- *50 г томатной пасты*
- *50 г растительного масла для жарки*
- *зелень петрушки*
- *соль*
- *черный молотый перец*

Повар и поваренок

Вкус жареной рыбы значительно улучшится, если перед тепловой обработкой 1–2 часа подержать ее в смеси из растительного масла, лимонного сока, соли, измельченного репчатого лука, кореньев и зелени.

Карпа очистить от чешуи, выпотрошить, вымыть в холодной воде, нарезать порционными кусками. Подготовленные овощи нарезать соответствующим образом: картофель и цуккини кружочками, морковь и лук кубиками, зелень петрушки нашинковать. Куски карпа выложить на сковороду поверх слоя предварительно обжаренных картофеля и цуккини, посолить и посыпать перцем. Обжарить морковь и лук на растительном масле. Добавить томатную пасту, тушить 3–4 минуты и выложить поверх рыбы. Подготовленное блюдо запекать в духовке в течение 20–25 минут до готовности. Подать к столу, посыпав зеленью петрушки.

Котлеты из щуки

- *300 г филе щуки*
- *1 яйцо*
- *200 г белого черствого хлеба*
- *200 мл молоки*
- *100 г панировочных сухарей*
- *соль*
- *белый молотый перец*
- *зеленый горошек*
- *репчатый лук*
- *зелень укропа*

Для жарки:

- *75 мл растительного масла*

Замочить в молоке белый черствый хлеб без корочки. Филе щуки нарезать маленькими кусочками и пропустить через мясорубку. Повторно пропустить рыбный фарш через мясорубку, добавляя отжатый хлеб. Посолить и поперчить. Добавить в фарш яйцо, тщательно вымесить. Сформовать котлеты и запанировать их в сухарях. Обжарить котлеты на растительном масле. Подать к столу с зеленым горошком, украсив зеленью укропа и нарезанным кольцами луком.

Зразы картофельные

Увядшая зелень снова станет свежей, если ее положить на несколько минут в воду, в которую добавлено немного уксуса (1 ч. ложка на полстакана воды).

- *1 кг отварного картофеля*
- *1 яйцо*
- *75 г (3 ст. ложки) молотых сухарей*
- *50 г маргарина*
- *соль по вкусу*
- *50 г сливочного масла*
- *100 г сметаны или 250 г соуса*

Фарш:

- *150 г обжаренного репчатого лука*
- *30 г маргарина*
- *2 яйца*
- *перец*
- *соль по вкусу*
- *зелень петрушки*

Приготовить картофельную массу и сделать плоские лепешки, на которые положить фарш, соединить края.
Изделие панировать в сухарях и обжарить на горячей сковороде с жиром с двух сторон до золотистой корочки.

Для фарша: мелко нашинковать репчатый лук и обжарить его с жиром до готовности, добавить мелко нарубленные вареные яйца, зелень петрушки, перец, соль.

Тыква, тушенная с рисом и изюмом

- *500 г тыквы*
- *3/4 стакана сахара*
- *1 стакан риса*
- *100 г сливочного масла*
- *70 г изюма*
- *молоко*
- *вода*
- *соль*
- *50 г панировочных сухарей*
- *1 яйцо*

Повар и поваренок

Кабачки, тыкву, помидоры и другие овощи, легко выделяющие влагу, припускают или тушат без жидкости, т.е. в собственном соку, при слабом кипении в закрытой посуде.

Тыкву вымыть, очистить от кожи и зерен. Нарезать тыкву маленькими кусочками. Тыкву положить в кастрюлю, залить горячей водой, накрыть крышкой и варить 15 минут. Рис вымыть и сварить. Добавить к тыкве молоко, сваренный рис, сливочное масло и тушить 20 минут, помешивая. На горячую сковороду с маслом положить изюм, снять с огня, как только изюм набухнет. Изюм смешать с тыквой, добавить масло, яйцо. Выложить тыквенную кашу с изюмом в форму, посыпать панировочными сухарями. Запекать в духовке 5—10 минут.

Пирог с капустой

Замороженное дрожжевое тесто можно быстро разморозить, положив его в целлофановом пакете в теплую воду.

Для теста:

- *200 г муки*
- *20 г дрожжей*
- *120 мл молока или воды*
- *80 г сливочного масла*
- *40 г сахара*
- *1/4 чайной ложки соли*
- *1 яйцо*

Для начинки:

- *300 г капусты*
- *2 моркови*
- *2 головки репчатого лука*
- *3 яйца*

Для смазки изделия и противня:

- *желток 1 яйца и сливочное масло*

Из перечисленных продуктов приготовьте дрожжевое тесто и поставьте в теплое место подходить.

Начинка: лук порежьте и обжарьте на масле, свежую капусту и морковь нашинкуйте острым ножом, сваренные вкрутую яйца мелко нарежьте. Все продукты соедините и перемешайте. Готовое тесто разделите на две неравные части и раскатайте их в лепешки, оставьте немного теста для украшения пирога. Выложите одну лепешку на противень и ложкой распределите по всей ее поверхности приготовленную начинку. Накройте пирог второй лепешкой и защипните его края. Взбитым яйцом смажьте поверхность пирога и поставьте в духовку на 25—30 минут.

Блинчики с яблоками

- *200 г пшеничной муки*
- *600 г молока*
- *1 яйцо*
- *20 г сахара*
- *4 г соли*
- *250 г яблок*
- *100 г сахара*

Яблочная начинка получится ароматнее, если дольки яблок положить на несколько минут в сухое белое вино.

Сырые яйца, сахар, соль растереть, в полученную массу ввести 2/3 части молока, затем просеянную муку и испечь блинчики с одной стороны. На середину поджаренной стороны блинчика положить приготовленный фарш. Края блинчика завернуть. Перед подачей на стол блинчики обжарить с двух сторон.

Фарш из яблок: яблоки, удалив семенное гнездо, нарезать, пересыпать сахаром, добавить воду, нагреть, кипятить до загустения.

Блины гречневые

- *200 г пшеничной муки*
- *50 г гречневой муки*
- *1 яйцо*
- *200 мл молока*
- *50 мл кефира*
- *1 столовая ложка сахара*
- *50 г растительного масла*
- *пищевая сода*
- *соль*
- *красная икра для украшения*

Повар и поваренок

Взбитые яичные белки добавляют в тесто в последнюю очередь, осторожно перемешивая его сверху вниз. Белки должны быть охлажденными и взбивать их следует перед самым употреблением.

Пшеничную и гречневую муку просеять, смешать с солью и пищевой содой. Вбить яйцо, затем добавить сахар и кефир. Постепенно вливая молоко и постоянно помешивая, приготовить однородное тесто, близкое по консистенции к жидкой сметане. Ввести в тесто растительное масло и выпечь тонкие блинчики на смазанной маслом сковороде. Подавать к столу, свернув треугольниками и украсив красной икрой.

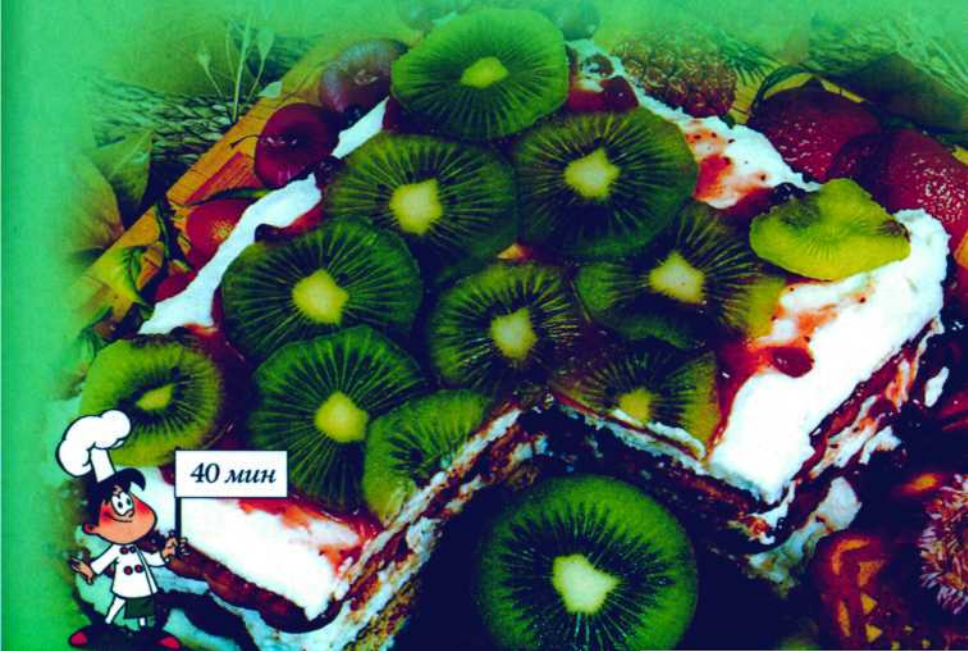
Печеные яблоки, фаршированные лесными ягодами

Яблоки при запекании не потеряют сок, если их предварительно обдать кипятком.

- *2 яблока*
- *3 ст. ложки сливок 20%-ной жирности*
- *3 ст. ложки черники и голубики*
- *сахар*

У яблок срезать верхнюю часть и при помощи ложки удалить сердцевину и мякоть. Из яблочного пюре удалить семечки и смешать его со сливками и сахаром. Выложить начинку в яблоки. Сверху поместить лесные ягоды и при желании все еще раз посыпать сахаром. Фаршированные яблоки выложить на противень и запекать при температуре 150—180 °С в течение 15 минут.

Торт из печенья с творожной прослойкой



- *15 шт. прямоугольного печенья*
- *400 г мягкого творога*
- *100 г сахара*
- *1 ч. ложка ванилина*
- *3 ст. ложки брусничного соуса*

Для украшения:

- *1 киви*

Выложить творог в глубокую миску, добавить сахар и ванилин и перетереть до получения однородной массы. Выложить на блюдо 5 шт. печенья таким образом, чтобы получился ровный прямоугольник, и полить 1 ст. ложкой брусничного соуса. Выложить на слой печенья 1/3 творожной массы. Творожную массу снова накрыть слоем печенья, пропитать его 1 ст. ложкой брусничного соуса и опять накрыть печеньем, политым соусом. Последним слоем выложить оставшуюся творожную массу и тщательно разровнять. Киви очистить от кожицы и нарезать тонкими кружками. Уложить кружки киви поверх торта для украшения. Готовый торт закрыть крышкой и выдержать 1 час в холодном месте для пропитывания.

Если готовить такой торт на природе, то нужно формировать его в пластиковом контейнере с герметичной крышкой, а охлаждать можно, поместив в воду.

Чай с мятой и смородиновым листом

- *2 ч. ложки сушеной мяты*
- *2 ч. ложки сухих смородиновых листьев*
- *2 ч. ложки крупнолистового черного чая*
- *100 г черники*
- *100 г клюквы*
- *50 г сахара*

Крупнолистовой чай обладает более насыщенным ароматом, мелколистовой дает терпкий вкус.

Перебрать листья смородины и мяту, чтобы отделить их от посторонних примесей. Заварочный чайник ополоснуть кипятком, всыпать в него измельченные листья. Добавить в чайник крупнолистовой чай, залить кипятком, накрыть салфеткой и настаивать 2—3 минуты.

Клюкву и чернику перебрать, вымыть, сложить в миску и перетереть с сахаром. Готовый чай разлить в чашки, отдельно подать розетку с протертыми ягодами.

Ржаной квас

- *200 г ржаного хлеба*
- *50 г светлого изюма*
- *10 г дрожжей*
- *2 столовые ложки сахара*

Ржаной хлеб нарезать кубиками, выложить на противень и поджарить в духовке до темно-коричневого цвета. Выложить подготовленные сухари в прозрачную емкость и добавить изюм. Всыпать в емкость с остальными ингредиентами сахар. Добавить раскрошенные дрожжи и залить содержимое 3 л теплой кипяченой воды. Емкость закрыть марлей, поставить на солнце для брожения. Готовый квас можно сливать через 48 часов. Подавать к столу охлажденным.

Если в крестьянском доме варили квас, это говорило о его благополучии, крепости и устойчивости быта.

Р 89 **Русская** кухня. — М.: Изд-во Эксмо, 2006. — 32 с., ил.

ISBN 5-699-13163-9

Эта книга является замечательным пособием для хозяек, пожелавших разнообразить меню блюдами русской кухни. В ней собраны рецепты приготовления как повседневных русских блюд, так и праздничных кушаний, подав которые вы позволите гостям ощутить себя за царским столом! Здесь вы также найдете полезные советы, которые помогут правильно и вкусно готовить.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 5-699-13163-9

© ООО «Издательство «Эксмо», 2006

www.natahaus.ru

Фото *М. Козловского, Е. Рязановой*

Оформление художника *Н. Кудря*

РУССКАЯ КУХНЯ

Ответственный редактор *А. Ежихина*
Художественный редактор *Н. Кудря*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *С. Карпухин*
Корректор *В. Петрова*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел.: 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Оптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: **reception@eksmo-sale.ru**

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. отдела реализации (812) 265-44-80/81/82.
В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3.
Тел. (8312) 72-36-70.
В Казани: ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (8435) 70-40-45/46.
В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.
В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а.
Тел. (343) 378-49-45.
В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52.
Во Львове: Торговое Представительство ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2.
Тел./факс (032) 245-00-19.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.
Информация по канцтоварам: **www.eksmo-kanc.ru** e-mail: **kanc@eksmo-sale.ru**

Подписано в печать 13.11.2006.
Формат 60x100$^{1}/_{16}$. Гарнитура «Светлана». Печать офсетная. Бумага мел. Усл. печ. л. 1,8.
Доп. тираж 10 000 экз. Заказ № 4257.

ОАО "Тверской полиграфический комбинат", 170024, г. Тверь, пр-т Ленина, 5.
Телефон: (4822) 44-52-03, 44-50-34, Телефон/факс: (4822) 44-42-15
Home page - www.tverpk.ru Электронная почта (E-mail) -sales@tverpk.ru